



CHAMPAGNE  
FLEUR DE MIRAVAL

À LE MESNIL-SUR-OGER

ER4





ER 4

Quatrième édition Exclusivement Rosé, ER4 est une cuvée à la fois profonde et délicate, d'une infime **élégance**. Elle se distingue par son remarquable équilibre, mêlant subtilement l'intensité des Grands Crus de la Côte des Blancs, la profondeur de sa **réserve perpétuelle** et la complexité sans égale de sa **Remise en Cercle**, si intrinsèque à cette cuvée.

ER4 bénéficie de l'assemblage signature d'Exclusivement Rosé

- 25% Pinots Noirs issus de très petites parcelles du terroir de Premier Cru Vertus vinifiés en Rosé d'Infusion millésime 2019.

- 75% Chardonnay Grand Cru composé de 50% de Réserve Perpétuelle Fleur de Miraval des millésimes 2007 à 2018 et de 25% de Remise en Cercle de Champagne Blanc de Blancs Grand Cru millésimes 2007 et 2012.

Cet assemblage unique signe la **singularité** d'ER4, modèle d'équilibre entre fraîcheur et complexité : la délicate expression **minérale**, saline et iodée du Chardonnay est soulignée par l'énergie vibrante du Pinot Noir, offrant une dimension aromatique **unique**, d'une immense finesse.

Un parti-pris **audacieux** et singulier pour sublimer un terroir d'exception, qui bénéficie du savoir-faire de la Famille Perrin sur les rosés de Provence, permettant de réaliser ce rosé d'infusion de Pinot Noir, combiné à l'expertise de la Famille Péters sur les Champagnes Chardonnay Grand cru de la Côte des Blancs.

L'assemblage se trouve ainsi sublimé par l'éclat d'une robe incomparable révélatrice d'une extraction élégante de la couleur par infusion. La densité, l'équilibre et la longueur d'ER4 signent la magie d'un champagne rosé **hors-norme**.

ER4 se présente sous une séduisante robe rose pâle pétale de rose aux reflets brillants. Le nez dévoile toute la profondeur de cette cuvée, avec une très belle palette aromatique complexe et délicate aux notes de fruits secs, d'agrumes confits, d'amande et de noisette torréfiées, soulignées d'une noble réduction d'épices douces. Avec une bulle particulièrement fine et aérienne, la bouche est d'une grande élégance. A la fois racée, fraîche et vibrante, elle offre très bel équilibre entre puissance et délicatesse, avec une texture juteuse et charnelle de superbes arômes de melon mûr, d'écorce de pomelo confit et de kalamansi. La finale, tout en longueur, est soutenue par une belle minéralité crayeuse saline, typique de Mesnil-sur-Oger.

Ce vin a été élevé sur lies dans l'obscurité de nos caves à Le Mesnil-sur-Oger pendant quatre ans.

Chardonnay 75% - Pinot Noir 25% / Dégorgé en décembre 2023 / Dosage: Entre 5 et 6 grs